



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ HURMA TATLISI

1 bardak sıvıyağ
1 bardak eritilmiş tereyağı
1 bardak süt
Alabildiğince un
1 çay kaşığı karbonat
Şerbet için:
4 bardak su
Birkaç damla limon suyu
5 bardak şeker
İçi için:
Çekilmiş ceviz
Tarçın

Sıvıyağ, erimiş yağ, süt, un ve karbonat derince bir kaba konur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hurma büyüklüğünde parçalar alınıp el ayasında yuvarlanıp yassıltılır. Tam ortalarına ceviz konup üzerine tarçın ekilir. Karşılıklı uçları üstte birleştirilir. Orta hararetli fırında hafifçe pembeleşecek kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz, hazırlanıp soğutulmuş şerbet (şekeri eriyene kadar kaynatılmış su ve limon suyu) üzerine dökülür. Şerbeti çekince servis tabağına alınıp hindistancevizi ile süslenir.

[ML® Sütü Nuriye \(görsel\)](#)